

Nos Entrées

	Entrées	Plats
Salade verte	6.00	
Salade de crudités de saison	8.00	16.00
Salade Nordique aux agrumes	17.00	32.00
<i>Filet de Saumon écossais mariné façon gravlax</i>		
Carpaccio de Bœuf	16.00	28.00
<i>Copeaux de parmesan, rucola, huile de truffe</i>		
Salade de Chèvre chaud	15.00	25.00
<i>Crottin de chèvre en aumônière, noix, miel, pommes</i>		
Carpaccio de St-Jacques aux Agrumes	21.00	
<i>Rucola, graines de sésame, confiture aux agrumes, poivre orangé</i>		

Saveurs de la Terre

Filet de Bœuf (200gr)		42.00
Entrecôte de Bœuf (200gr)		36.00
Tagliata de Bœuf (200gr)		36.00
<i>Entrecôte double, rucola, copeaux de parmesan, crème de balsamique, huile extra vierge</i>		
Rumsteak de Cheval (220gr)		28.00
Roastbeef (180gr)		28.00
<i>Réalisé à base d'entrecôte cuite en cuisson basse température</i>		

Possibilité d'être servi sur ardoise

Saveurs de la Mer

Homard Canadien sur lit de linguine, nappées à la bisque (500gr)		45.00
Homard Breton sur lit de linguine, nappées à la bisque (s/réservation)	« cours du jour »	
La Trilogie de la mer		34.00
<i>Filet de rouget, filet de bar et crevettes, accompagnés d'une petite salade de quinoa</i>		
Filets de Rouget sautés à l'huile d'olive vierge		36.00
Filets de Perches façon meunière		34.00
Filets de Bar sautés à l'huile d'olive vierge		32.00

Nos Risottos & Linguine (sans gluten sur demande)

Risotto aux Morilles 		32.00
Risotto au Homard		30.00
<i>Morceaux de homard et sa bisque</i>		
Linguine aux fruits de mer		26.00

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Nos Suggestions Surf & Turf

Le Mariage Terre & Mer 59.00

Une queue de homard sur un filet de bœuf liés par notre sauce Jura

Prés & Marées 39.00

Noix de St-Jacques sautées, risotto crémeux aux morilles

Nos Tartares coupés au couteau (200gr)

Le Traditionnel « Le Jura » au Cognac 28.00

A l'Italienne 30.00

Pesto, copeaux de parmesan, basilique, huile d'olive, huile de truffe

Duo de Saumon aux agrumes 30.00

Tartare de saumon écossais frais & mariné façon gravlax, huile d'olive à la mandarine

Nos Fondues Chinoises et Bourguignonnes 35.00

En morceaux et à discrétion et avec une petite salade en entrée

Bœuf, Cheval ou mixte (min 2 pers.)

Mayonnaises au Curry, à l'Ail, Cocktail

Pour les Enfants

Mini Risotto aux Morilles 15.00

Mini Steak Frites Maison 17.00

Mini Perches fraîches meunière 18.00

Accompagnements :

Frites Maison, Linguine, Pommes natures, Risotto au parmesan, petits Légumes du marché

Sauces :

Café de Paris, à l'Echalote, Jura, aux Morilles, Beurre Blanc

Pour terminer en douceur

Moelleux au chocolat avec boule de glace vanille 12.00

Crème brûlée 10.00

Café Gourmand 9.00